



SCHEDA TECNICA



Lambrusco di Sorbara Dop

Classificazione: Lambrusco di Sorbara Dop

Tipologia: Vino Frizzante

Vitigni: Lambrusco di Sorbara

Tipologia del Terreno: Sabbioso-Limoso con alternanza di ghiaia

Sistema di allevamento: Controspalliera e gdc

Vinificazione: Macerazione prefermentativa e conseguente fermentazione a temperatura controllata

Presenza di Spuma: Perlage fine e persistente

Gradazione alcolica: 11,00

Colore: Rosa Pop

Naso: Fiori freschi e Frutta Rossa

Palato: Intenso e persistente di buona struttura

Temperatura di servizio: 16-18°C

TUTTI I COLORI DI **RIO**